



SAISONALE KARTE | WINTER 2018 *SEASONAL MENU | WINTER 2018*

VORSPEISE | STARTER

Tartar vom Gebeizten Lachs

Tartar of salmon

Dijonsenf-Mayonnaise | Apfel-Fenchel-Salat

Dijon mustard-mayonnaise | Apple-fennel salad

EUR 14,00

SUPPE | SOUP

Butternut-Kürbis-Suppe

Butternut-squash-soup

Honig | Rosmarin | Olivenöl

Honey | Rosemary | Olive oil

EUR 8,00

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Brust und Keule von der Brandenburger Gans

Chest and leg of the Brandenburg goose

Knödel | Apfelrotkraut | Bratensauce

Dumplings | Red apple cabbage | Gravy

EUR 24,00

Wildschweingulasch

Wild boar stew

Pappardelle | Pilze | Preiselbeeren

Pappardelle | Mushrooms | Cranberries

EUR 27,00

DESSERT

Winterliches Tiramisu

Winter Tiramisu

Spekulatius | in Glühwein eingelegte Beeren | Schokolade

Speculoos cookies | Red berries under mulled wine | Chocolate

EUR 9,00

Die Winter-Saison ist eröffnet! Lassen Sie sich von unserer Küche mit köstlichen Wintergerichten verwöhnen.

The winter season has started! Enjoy our culinary highlights around these delicious winter dishes.

